

點心類

点心
Dim Sum



君品明蝦餃

NT\$680 /3入

Palais de Chine Steamed King Prawn Dumplings

パレ・デ・シン特製車海老の蒸し餃子



鮑魚雞肉燒賣

NT\$780 /3入

Steamed Chicken Dumplings Topped with Abalone

アワビ乗せ鶏肉シューマイ



春風得意腸 (需等待30分鐘)

NT\$1,280 /6入



Delightful Spring (Crispy Rice Paper, Lobster and Shrimp

Spring Rolls) (takes 30 minutes to prepare)

クリスピーライスペーパーと海老、ロブスターのロール

(約30分お待ちいただきます)



福州蔥油餅 (需等待30分鐘)

NT\$1,080 /3入

Pan-Fried Scallion Cake (takes 30 minutes to prepare)

福州式蔥油餅 (約30分お待ちいただきます)



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

點心類

点心
Dim Sum

酥皮焗叉燒包

NT\$380 / 1入

Baked Barbecue Pork Bun

チャーシュー入りメロンパン

產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地: 台灣

金銀蛋蒜香苳菜餃

NT\$480 / 3入

Steamed Chinese Spinach and Salty Egg Dumplings

ピータン、塩漬け卵とヒユナの蒸し餃子



蘿蔔絲酥餅 (含臘腸) (需等待20分鐘)

NT\$580 / 3入

Daikon Radish Puff Pastry (contains cantonese sausage)

(takes 20 minutes to prepare)

大根千切りのサクサクパイ (広東式腸詰を含みます)

(約20分間お待ちいただきます)



臘味蘿蔔糕

NT\$480 / 6入

Pan-Fried Daikon Radish Cake with Minced Cantonese Sausage

広東式腸詰入り大根餅



韭菜鮮蝦春捲

NT\$680 / 3入

Deep-Fried Chinese Leek and Shrimp Spring Rolls

ニラと海老の春巻き



鮑魚鹹水餃

NT\$780 / 3入

Deep-Fried Abalone Dumplings

アワビの揚げ餅



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

主廚小炒

シェフズ・スペシャル
Chef's Special



金瑤炒龍筋

NT\$1,280/例

Wok-Fried Pork Tendon with Bell Peppers

豚スジとパプリカの辛味炒め

重慶水煮牛

NT\$1,480/例

Boiled Beef in Hot Pepper Sauce

激辛牛肉の水煮

產地: 美國 / Pork Source: U.S

牛肉產地: アメリカ

宮保乾坤袋

NT\$1,080/例

Wok-Fried Kung Pao Frog Maw

カエルの胃袋と唐辛子の炒め

麻辣跳跳雞

NT\$1,280/例

Extra Spicy Boneless Fried Chicken

激辛鶏から揚げ



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき

NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

鮑魚、官燕

アワビ、燕の巣
Abalone and Edible Bird's Nests



日本吉品澹心鮑 二十四頭

NT\$14,800/每粒/ Each

(預定4天)

Braised Japanese Abalone 24 head (Requires 4 days advance notice)

日本産アワビ 二十四頭 (4日前までにご予約下さい)

産地: 日本岩手県 / Abalone Source: Iwate Prefecture, Japan

アワビ産地: 岩手県

日本原條刺參拵花菇

NT\$3,880/位/ per person

Braised Japanese Sea Cucumber and Shiitake Mushroom

ナマコと花しいたけの煮込み

産地: 日本北海道 / Sea Cucumber Source: Hokkaido, Japan

ナマコ産地: 北海道



吉品四頭鮑魚拵鵝掌

NT\$4,880/位/ per person

Braised Abalone (4 head) and Goose Foot

アワビ (四頭) とガチョウ爪の煮込み



吉品五頭鮑魚拵鵝掌

NT\$3,880/位/ per person

Braised Abalone (5head) and Goose Foot

アワビ (五頭) とガチョウ爪の煮込み



吉品八頭鮑魚燴海參

NT\$2,880/位/ per person

Braised Sea Cucumber and Abalone (8 head)

ナマコとアワビ (八頭) の煮込み

雞茸官燕

NT\$5,880/位/ per person

Edible Bird's Nests Soup with Ground Chicken

燕の巣と鶏挽肉のスープ

濃湯焼官燕

NT\$5,880/位/ per person

Double Boiled Chicken Soup with Edible Bird's Nests

燕の巣の鶏肉スープ



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

明爐廣式燒臘類

広東式炙り焼き
Cantonese Barbecue



火焰片皮鴨四吃 (需預訂)

NT\$5,880每隻/一羽/Whole

Cantonese Style Crispy Roast Duck Course
(Requires advance notice)
広東式ローストダックコース(前もってご予約ください)



先知鴨二吃 (需預訂)

NT\$3,880每隻/一羽/Whole

Crispy Roast Baby Duck (Requires advance notice)

子アヒルの炙り焼き (前もってご予約ください)

包含：二吃 鴨架粥 或 酸菜鴨架湯 或 避風塘鴨架 擇一

Includes your choice of Duck Porridge or Duck Soup

or Spicy Wok-Fried Duck Bone with Garlic.

お好みの料理一品が含まれております。下記三種類よりお選びください：

アヒルがらのお粥、アヒルがらのスープ、アヒルがらの辛味ニンニク炒め



頤宮叉燒皇 (需預訂)

NT\$4,680/例

Le Palais Signature Barbecue Pork (Requires advance notice)

ル・パレ特製チャーシュー (前もってご予約ください)

產地：台灣 / Pork Source：Taiwan

豚肉產地：台湾



化皮燒乳豬 (需預訂)

NT\$1,880/例

Roast Suckling Pig (Requires advance notice)

子豚の炙り焼き (前もってご予約ください)

產地：台灣 / Pork Source：Taiwan

豚肉產地：台湾



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

羊肚菌竹笙燉菜膽

NT\$1,680/位/per person

Morels and Bamboo Piths Soup with Baby Chinese Cabbage

アミガサタケとキノガサダケのわわ菜入りスープ

厚花膠燉濃湯

NT\$3,880/位/per person

Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw

鰾の鶏肉スープ



花膠瑤柱羹

NT\$980/位/per person

Fish Maw Soup with Conpoy

ホタテ貝柱と鰾のスープ



松茸干貝燉百合

NT\$2,180/位/per person

Pine Mushroom Soup with Scallop Muscle and Lily Bulb

貝柱とユリ根のマツタケスープ



頂湯燉原只鮑(35頭)(預定3天)

NT\$3,880/位/per person

Abalone in Cantonese Clear Soup (35head)

(Requires 3 days advance notice)

アワビの頂湯スープ(三十五頭)(3日前までにご予約下さい)



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

海鮮類及作法

海鮮料理 お好みの調理法でご提供
Seafood with Your Cooking Choice



沙母

Ghost Crab

スナガニ

NT\$200/每兩/per 37.5 g



處女燭

Gazami Crab

ガザミ

NT\$200/每兩/per 37.5 g



鮮鮑魚

Fresh Abalone

アワビ

NT\$1,080/每粒/Each



龍蝦

Lobster

ロブスター

NT\$400/每兩/per 37.5 g

七星斑

Leopard Coral Grouper

ユカタハタ

NT\$300/每兩/per 37.5 g

筍殼魚

Marble Goby

マーブルゴビー

NT\$280/每兩/per 37.5 g

龍虎斑

Tiger Giant Grouper

ハタ

NT\$250/每兩/per 37.5 g



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

烹調方式：蒸、炸、上湯、椒鹽、薑蔥

醬汁：醬油、蒜茸

Cooking Choices：Steaming, Deep-Fried, Cream Sauce, Salt & Pepper, Ginger & Scallion

Sauce Choices：Soy Sauce, Chopped Garlic

お好みの調理法をお選び下さい：醬油蒸し、揚げ物、バター入り上湯、

塩胡椒、生姜ネギ

お好みのソースをお選び下さい：醬油、刻みニンニク

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

海鮮類

海鮮料理
Seafood



羊肚菌炒蝦球

Stir-Fried Prawns and Morels

アミガサタケと車海老の炒め

NT\$3,680/例

翡翠炒虎斑球

Stir-Fried Grouper Filet with Vegetables

ハタと野菜の炒め

NT\$2,980/例



蝦籽海鮮豆腐煲

Braised Seafood and Tofu with Shrimp Sauce

海鮮と豆腐の土鍋

NT\$2,980/例



秘製粉絲蝦煲

Braised Prawns and Glass Noodles

車海老と春雨の土鍋

NT\$1,980/例



薑蔥爆蝦球

Stir-Fried Prawns with Ginger and Scallion

車海老とネギ、生姜の炒め

NT\$2,980/例



椒鹽蟹鉗

Spicy Crab Claw with Salt and Pepper

カニ爪の塩こしょう辛味仕立て

NT\$3,280/件



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

肉品類

鶏肉、肉料理
Meat

山楂骨

NT\$2,680/例

Stir-Fried Pork Ribs with Chinese Hawberry

スペアリブのサンザシ仕立て

産地:台湾 / Pork Source: Taiwan

豚肉産地:台湾

陳醋五花骨

NT\$1,980/例

Stir-Fried Pork Ribs with Vinegar Sauce

スペアリブの陳年酢仕立て

産地:台湾 / Pork Source: Taiwan

豚肉産地:台湾

君品吊焼炸子雞 (需預訂)

NT\$1,580/半隻/Half

Crispy Deep-Fried Chicken (Requires advance notice)

NT\$2,980/一隻/Whole

鶏のパリパリ素揚げ (前もってご予約ください)

豆豉爆日本和牛 (4.5oz/菲力)

NT\$8,800/例

Stir-Fried Wagyu Beef with Black Beans (4.5oz / Tenderloin)

和牛のトウチ炒め (4.5oz / テンダーロイン)

産地:日本鹿児島県 / Beef Source: Kagoshima Prefecture, Japan

牛肉産地:鹿児島県

蒜片爆日本和牛 (纽约客)

NT\$6,880/例

Stir-Fried Strip Loin Wagyu Beef with Garlic

和牛ニューヨークストリップのニンニク炒め

産地:日本鹿児島県 / Beef Source: Kagoshima Prefecture, Japan

牛肉産地:鹿児島県

乾葱豆豉雞煲

NT\$1,480/例

Stir-Fried Chicken with Scallion and Black Beans

鶏のネギとトウチ炒め



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

青菜、豆腐類

野菜、豆腐料理
Vegetables & Tofu

肉鬆雲耳燜絲瓜

NT\$880/例

Braised Loofah with Ground Pork and Wood Ear Mushrooms

ヘチマとキクラゲ、豚挽肉の蒸し煮

產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地: 台灣

野菌上湯浸娃娃菜

NT\$980/例

Braised Baby Chinese Cabbage and Mushrooms in Broth

わわ菜ときのこの上湯仕立て

蒜子小魚炆萵菜

NT\$980/例

Braised Chinese Spinach with Whitebait and Garlic

ヒユナとシラスのニンニク炒め煮

百頁菠薐菜

NT\$880/例

Stir-Fried Baby Spinach, Garden Lettuce and Tofu Skin

湯葉、ホウレンソウとガーデンレタスの炒め

鮮百合玉耳炒西芹

NT\$880/例

Stir-Fried Lily Bulb with Wood Ear Mushrooms and Celery

ユリ根、キクラゲとセロリの炒め

雞火豆腐絲

NT\$1,380/例

Braised Julienne Tofu with Shredded Chicken and Ham

豆腐千切り、鶏とハムの細切りの炒め煮



蟹黃扒蘆筍

NT\$3,680/例

Braised Asparagus and Crab Roe

アスパラとカニ内子の炒め煮



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

麵飯類

チャーハン、麵類
Fried Rice& Noodles

廣式斑球炒麵 (虎斑魚片6片)

NT\$2,980/ 例

Cantonese Fried Noodles with Grouper Filet (6 pieces)

広東式ハタ焼きそば (ハタの切り身6枚)



揚州炒飯

NT\$980/例



Wok-Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork

海老とチャーシューのチャーハン

產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地: 台灣



強哥炒米粉

NT\$1,980/例

Wok-Fried Rice Noodles with Crab Meat and Eggs

シェフ特製炒めビーフン

榨菜牛鬆爆米粉

NT\$1,980/例

Deep-fried Rice Noodles with Spicy Mustard Stem and Ground Beef

ザーサイと牛肉そぼろの揚げビーフン

產地: 日本鹿児島縣 / Beef Source: Kagoshima Prefecture, Japan

牛肉產地: 鹿児島県



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

甜點精選

デザート
Dessert

鎮店馬拉糕

NT\$380/ 1入

Cantonese Sponge Cake

マーラーカオ (中華風蒸しパン)

原味蛋塔 (需等待 30分鐘) (需預訂)

NT\$680/ 3入

Baked Egg Tart (takes 30 minutes to prepare)(Requires advance notice)

エッグタルト (約30分間お待ちいただきます)(前もってご予約ください)



爆漿芝麻球 (需等待 30分鐘)

NT\$480/ 3入

Sesame Balls (takes 30 minutes to prepare)

ゴマ団子 (約30分間お待ちいただきます)

炸豆腐奶 (需等待 20分鐘)

NT\$480/ 1入

Deep-Fried Cheese Pastry (takes 20 minutes to prepare)

チーズの包み揚げ (約20分間お待ちいただきます)

奶黃流沙包

NT\$380/ 3入

Steamed Custard Buns

とろとろカスタード饅頭



澳門老店杏仁茶

NT\$580/ 1入

Almond Milk

杏仁茶 (杏仁のお汁粉)



芝麻奶凍

NT\$480/ 1入

Sesame Panna Cotta

黒ゴマパannaコッタ



現磨核桃露

NT\$580/ 1入

Sweetened Walnut Soup

クルミのお汁粉



杏仁奶酪

NT\$480/ 1入

Almond Tofu

なめらか杏仁豆腐



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい